

(カロリー1600kcal管理食) 週間献立表

	4月22日(月)		4月23日(火)		4月24日(水)		4月25日(木)		4月26日(金)		
朝食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	
	えび団子とかぶの煮物	豚肉と卵白のトマト炒め	鶏肉のすき焼き	大豆の洋風五目煮	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	
	大豆と椎茸の煮物	人参の炒り煮	鶏肉のすき焼き	大豆の洋風五目煮	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	
	さつま揚げの味噌炒め	キャベツと鶏肉の甘酢生姜和え	鶏肉のすき焼き	大豆の洋風五目煮	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	えび団子の炊き合せ	ミートインオムレツ	
	★味噌汁(豆腐・白菜)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(揚げ・しめじ)	★味噌汁(揚げ・白菜)	★味噌汁(揚げ・白菜)	★味噌汁(若芽・おつゆ)	★味噌汁(揚げ・白菜)	★味噌汁(若芽・おつゆ)	★味噌汁(若芽・おつゆ)	★味噌汁(若芽・おつゆ)	
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	198kcal	459kcal	エネルギー	143kcal	409kcal	エネルギー	139kcal	393kcal	エネルギー	214kcal
	たんぱく質	13.3g	18.7g	たんぱく質	9.0g	14.9g	たんぱく質	7.1g	12.2g	たんぱく質	10.8g
	脂質	6.3g	7.3g	脂質	5.3g	6.9g	脂質	5.1g	5.9g	脂質	10.5g
	炭水化物	23.3g	78.4g	炭水化物	15.1g	70.0g	炭水化物	15.6g	70.0g	炭水化物	18.6g
ナトリウム	812mg	1040mg	ナトリウム	543mg	769mg	ナトリウム	586mg	754mg	ナトリウム	730mg	
食塩相当量	2.1g	2.6g	食塩相当量	1.4g	2.0g	食塩相当量	1.5g	1.9g	食塩相当量	1.9g	
昼食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	
	豚ロースの玉ねぎソース	ホッケの磯辺焼	豚肉のお好み焼風	えび団子の炊き合せ	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	
	白菜と挽肉の旨煮	塩枝豆	豚肉のお好み焼風	えび団子の炊き合せ	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	
	法蓮草のおひたし	豚肉とじゃが芋の昆布煮	豚肉のお好み焼風	えび団子の炊き合せ	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	えび団子の炊き合せ	インゲンソテー	
	★味噌汁(巻麩・しめじ)	イカのトマトマリネ	★味噌汁(巻麩・えのき)	★味噌汁(巻麩・えのき)	★味噌汁(巻麩・えのき)	★味噌汁(巻麩・えのき)	★味噌汁(巻麩・えのき)	★味噌汁(巻麩・えのき)	★味噌汁(巻麩・えのき)	★味噌汁(巻麩・えのき)	
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	204kcal	466kcal	エネルギー	218kcal	474kcal	エネルギー	279kcal	541kcal	エネルギー	194kcal
	たんぱく質	15.3g	21.0g	たんぱく質	18.8g	23.9g	たんぱく質	16.3g	21.9g	たんぱく質	12.0g
	脂質	11.2g	12.1g	脂質	9.6g	10.4g	脂質	17.9g	18.8g	脂質	8.7g
	炭水化物	9.6g	65.3g	炭水化物	13.4g	68.3g	炭水化物	12.7g	68.2g	炭水化物	17.3g
ナトリウム	710mg	936mg	ナトリウム	667mg	896mg	ナトリウム	685mg	911mg	ナトリウム	865mg	
食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	1.7g	2.3g	食塩相当量	2.2g	
間食	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	◎牛乳180g	
	◎グレープフルーツ200g	◎りんご150g	◎オレンジ200g	◎オレンジ200g	◎オレンジ200g	◎グレープフルーツ200g	◎オレンジ200g	◎グレープフルーツ200g	◎グレープフルーツ200g	◎グレープフルーツ200g	
夕食	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	★ごはん150g	
	ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん	鶏肉のマーマレード煮	サワラの蒸し煮	鶏のマスタード焼き	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	
	ブロッコリー	オニオンソテー	サワラの蒸し煮	鶏のマスタード焼き	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	
	和風ポトフ	油揚げの玉子とじ	サワラの蒸し煮	鶏のマスタード焼き	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	
	菜の花のツナごま和え	春雨の中華和え	サワラの蒸し煮	鶏のマスタード焼き	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	鶏のマスタード焼き	豚肉と野菜のトマト炒め	
	★すまし汁(えのき・おつゆ)	★味噌汁(巻麩・えのき)	★味噌汁(揚げ・小松菜)	★すまし汁(えのき・おつゆ)	★すまし汁(えのき・おつゆ)	★味噌汁(豆腐・なめこ)	★すまし汁(えのき・おつゆ)	★味噌汁(豆腐・なめこ)	★すまし汁(えのき・おつゆ)	★味噌汁(豆腐・なめこ)	
	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	おかず	ご飯セット	
	エネルギー	219kcal	475kcal	エネルギー	245kcal	507kcal	エネルギー	195kcal	463kcal	エネルギー	224kcal
	たんぱく質	10.9g	16.1g	たんぱく質	12.5g	18.1g	たんぱく質	16.4g	22.4g	たんぱく質	16.3g
	脂質	11.0g	11.7g	脂質	12.6g	13.5g	脂質	8.1g	9.7g	脂質	13.4g
炭水化物	21.0g	75.9g	炭水化物	18.7g	74.2g	炭水化物	14.4g	69.5g	炭水化物	9.3g	
ナトリウム	710mg	857mg	ナトリウム	715mg	941mg	ナトリウム	908mg	1137mg	ナトリウム	576mg	
食塩相当量	1.8g	2.2g	食塩相当量	1.8g	2.4g	食塩相当量	2.3g	2.9g	食塩相当量	1.5g	
合計	エネルギー	621kcal	1400kcal	エネルギー	606kcal	1390kcal	エネルギー	613kcal	1397kcal	エネルギー	632kcal
	たんぱく質	39.5g	55.8g	たんぱく質	40.3g	56.9g	たんぱく質	39.8g	56.5g	たんぱく質	39.1g
	脂質	28.5g	31.1g	脂質	27.5g	30.8g	脂質	31.1g	34.4g	脂質	32.6g
	炭水化物	53.9g	219.6g	炭水化物	47.2g	212.5g	炭水化物	42.7g	207.7g	炭水化物	45.2g
	ナトリウム	2232mg	2833mg	ナトリウム	1925mg	2606mg	ナトリウム	2179mg	2802mg	ナトリウム	2171mg
	食塩相当量	5.7g	7.2g	食塩相当量	4.9g	6.7g	食塩相当量	5.5g	7.1g	食塩相当量	5.6g
合計(間食込)	エネルギー	818kcal	1597kcal	エネルギー	813kcal	1597kcal	エネルギー	812kcal	1596kcal	エネルギー	831kcal
	たんぱく質	47.2g	63.5g	たんぱく質	46.4g	63.0g	たんぱく質	47.7g	64.4g	たんぱく質	47.0g
	脂質	35.5g	38.1g	脂質	34.6g	37.9g	脂質	38.1g	41.4g	脂質	39.6g
	炭水化物	81.7g	247.4g	炭水化物	79.1g	244.4g	炭水化物	70.9g	235.9g	炭水化物	73.4g
	ナトリウム	2308mg	2909mg	ナトリウム	1999mg	2680mg	ナトリウム	2255mg	2878mg	ナトリウム	2247mg
	食塩相当量	5.9g	7.4g	食塩相当量	5.1g	6.9g	食塩相当量	5.7g	7.3g	食塩相当量	5.8g

お食事の作り方

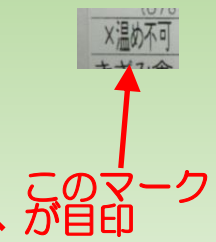


- ①惣菜は全てチルドで真空包装されています。
- ②ご利用までは冷蔵庫にて保管します。

- ③温かく召上がるメニューは湯煎で温めます。又はお皿に移してから、ラップをして電子レンジをかけます



- ④冷たく召上がるメニューはそのまま開封して盛付けます。



- ⑤ごはん、味噌汁と共に器に盛り付けて完了です。

ワンポイントアドバイス

- 湯煎は水の状態から惣菜のパックを入れて火をかけます。沸騰したら火を止めて5～10分程度保温して下さい。
- 簡単な付け合わせを付けますと、よりきれいに盛付ける事が出来ます。

※献立は予告無く変更することがあります。
 ※商品はチルド品なので喫食日まで冷蔵庫に入れて保管ください。
 ※お召上がりについて、商品は消費期限内にお召上がりください。
 ※「◎」は間食になります。間食はメニューを参考にして各家庭で御用意ください。

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。
 ※食事療法としてご利用する場合は事前に主治医にご相談ください。
 ※おかずのみの組合員様は★印のものは各家庭にて御用意ください。